

**Vitigni:** Uvaggio aziendale.

**Analisi organolettica:** chiaro tendente al verdolino; profumo intenso, fresco e fruttato, con nuances aromatiche di salvia; sapore fresco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota sapida, piacevole retrogusto persistente.

**Abbinamenti:** adatto ad aperitivi e antipasti di mare e di terra e con primi piatti leggeri.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10°C.

**Vendemmia:** fine Agosto.

**Zona di produzione:** provincia di Lecce.

**Terreno:** terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

**Resa per ettaro:** 110 q.li.

**Ceppi per ettaro:** 4500-5000.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

**Grape varieties:** estate blend.

**Organoleptic analysis:** clear, tending towards greenish; intense, fresh and fruity aroma, with aromatic nuances of sage; fresh flavour with elegance, good aromatic character, maintaining a constant savoury note and a pleasant, persistent aftertaste.

**Pairings:** suitable for aperitifs and seafood and meat starters, as well as light first courses.

**Serving temperature:** recommended at 08/10°C.

**Harvest period:** late August.

**Production area:** province of Lecce.

**Soil:** clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

**Yield per hectare:** 110 quintals.

**Number of vines per hectare:** 4,500 to 5,000.

**Training system:** spurred cordon.

**Vinification:** soft pressing, temperature-controlled fermentation and ageing in steel.

## PETRA DI SOLE

Puglia IGT Bianco

